ANNO TERZO - N. 20 SABBATO 17 AGOSTO 1844

L'AMICO DEL CONTADINO

FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA' AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

—

AGRARIA

—

Del modo di amministrare comodamente ed utilmente gl' Ingrassi.

È una verità quella che taluno disse, che le Arti e le Scienze crebbero e tuttora progrediscono ove uomini insigni per dottrine trovansi riuniti in assemblee, in accademie. L' Italia nostra buon numero conta di questi corpi Accademici, che, lasciate le Muse, e le men utili dottrine in disparte, concorrono ora al vero accrescimento del patrimonio sociale, e per mezzo loro l' istruzione colla civiltà andrà diffondendosi nelle ultime classi del nostro popolo, a cui non manca, per essere pienamente felice, che il pane della Sapienza. Ma tra le prime per data e per zelo viene l' Accademia dei Georgofili, la quale quasi avesse preso di mira il detto del sublime intelletto di Gian Domenico Romagnosi = *Accademici, rammentatevi dell' antica sentenza; se ciò che facciamo non è utile, riesce a gloria stolta* = si adopera al bene del popolo Toscano, e già, fattasi centro di vera luce, diffuse in quel bel paese le più sane massime d' economia pubblica che l' immortale Pietro Leopoldo raccoglieva ed emanava dal trono a vantaggio de' suoi sudditi. Dessa fu la prima a rivolgere le sue speculazioni alla terra, additò agli uomini che un tesoro nelle sue viscere nascondevasi. In Italia la prima delle arti per mano sua risorse, e ad un bisogno della presente età fu soddisfatto in parte; perchè a condurla alla desiderata meta ed a compiere sì sacra missione era riserbato particolarmente al Marchese Ridolfi, a quello che mi fu maestro a Meleto. Le scienze ausiliarie dell' Agricoltura ebbero pure un culto in seno a questa Accademia, la fisica e la meccanica si fecero ad additare quei processi e quelle macchine che dell' industria nazionale avrebbero agevolato il progresso; e la Fisiologia e la Botanica concorsero del pari a porgere i loro soccorsi all' Agricoltura. Ma la Chimica, che fu sempre riunita all' Agricoltura con più stretti vinco-

li, onde al di lei progresso tenne dietro spesse volte l'avanzamento dell'arte di Cerere, veniva in seno di questa Accademia sciogliendo i più interessanti Problemi che la riguardano, tra' quali mi gode l'animo di poter tener qui parola di uno dei più interessanti, intendo dire di quello che riguarda l'amministrazione degli ingrassi non fermentati. L'Accademia dei Georgofili fino nel 1817 pubblicava un programma pel consueto premio da conferirsi annualmente, rivolto alla questione degli Ingrassi, e così concepito - Se utile o dannoso sia il comune ed antico sistema di sottoporre alla fermentazione o macerazione gli ingrassi prima di farne uso in agricoltura. - A questo programma pel corso di varii anni non furono date soddisfacenti risposte; perciò fu rinnovellato il concorso per l'anno 1822, alla qual'epoca fu il premio raddoppiato.

Due Memorie in quell'anno comparvero al concorso, una del sig. Giuseppe Lambruschini (fratello del sì benemerito dell'educazione popolare) e l'altra del prof. Gioachino Taddei: quegli ebbe i primi onori, questi i secondi. Egli è però da notarsi che le dottrine esposte in quegli scritti erano pressochè le stesse professate dal Gazzeri, e da lui rese di pubblica ragione un anno avanti, come i due concorrenti bene lo danno a vedere nel lodarne gli esperimenti, nel commendarne le conclusioni. Comunque ciò sia, fu allora proclamata una importante ed utile verità, prima rigettata, e riguardata come un errore. Ma benchè fosse stato così additato il vero; l'abitudine continuava tuttora a prevalere alla ragione. Quando il professor Gazzeri nel 1839 e 1840 comunicava all'Accademia dei Georgofili il risultato di nuovi studii, le sue ricerche su questo tema finirono di dimostrare luminosamente il danno gravissimo che risultava dalla fermentazione degli Ingrassi. E giacchè i pratici Agricoltori riguardano i letami di stalla come il fondamento dell'arte loro, prescindendo dalle altre specie d'ingrassi che offrono il commercio e le manifatture, il Gazzeri giustamente volgea i suoi studii ai primi; e lasciava quasi in oblio i secondi.

Una vecchia e quasi sempre biasimevole abitudine essendo ordinariamente la sola guida del rozzo agricoltore, ne viene che oltre all'abbandonare gli escrementi ad una nocevole fermentazione, unisca ad essi gli strami delle lettiere nella persuasione di accrescere così i suoi ingrassi, non sapendo farsi un'idea del peso specifico dei corpi, e sol giudicando dalla quantità del volume. Di più a questo errore, un altro non meno fatale ne aggiungono, quello cioè di credere che quelle sostanze vegetabili non possano divenire atte alla nutrizione delle piante, se prima non sono state decomposte, ed hanno preso un colore bruno per la macerazione sofferta in contatto con gli escrementi. A persuaderli del contrario ben dice il Gazzeri bisognerebbe dimostrare loro che in quel concio che dicono *spento e macero*, vi esistono sempre indecomposte quelle materie stesse vegetabili da essi riguardate inattive per loro stesse a servire di ingrasso.

Ma d'altronde come egli è evidente e riconosciuto dall'universale il vantaggio d'impiegare le materie escrementizie immuni da ogni fermentazione; d'altra parte non credesi di poter dire altrettanto delle materie vegetabili che formano la lettiera, le quali sebbene possano somministrare nutrimento per una lenta decomposizione, pure per la loro forma male si mescolano al terreno, offrono impedimento agli arnesi, nuocono nei tempi che va arida la stagione, e per ovviare a questi inconvenienti da immemorabile tempo l'Agricoltore illuso tiene a contatto delle materie escrementizie le vegetabili con suo grandissimo danno, facendo queste scomporre a spese di quelle. Queste vecchie abitudini sono, secondo il Gazzeri, da riguardarsi come le principali cagioni che si oppongono al generale impiego dei conci non fermentati; mentre nel fermentarsi accade che circa la metà delle materie estercoracee sono sagrificate per la decomposizione delle vegetabili, e

quando si crede di conseguire un reale vantaggio, non si giunge ad avere che un illusorio risultamento. È necessario considerare poi che la quantità in peso degli strami che s' impiegano a formare la lettiera può essere una quinta parte della massa che risulta dall' insieme degli escrementi e degli strami. Così libbre 100 di quel miscuglio, dice il Gazzeri, (e queste sono parole sue) risultano da 80 libbre di escremento ben secco, e 20 di strame.

È oramai dimostrato che quell' insieme abbandonato ad una completa fermentazione o macerazione si ridurrebbe alla metà, cioè a libbre 50 perdendosi così una quantità di materia equivalente alla totalità dello strame, e più altre libbre 30. È poi inoltre da osservarsi, che le materie vegetabili che formano la lettiera sono per loro natura di assai più difficile scomposizione, che le vere materie escrementizie; perciò la maggior perdita deve verificarsi in queste, e specialmente nella parte più animalizzata, che è la più efficace parte dei letami.

Così all' Agricoltore diligente e delle proprie faccende premuroso sta preparato dopo la separazione delle lettiere dalle materie escrementizie un guadagno del 30 per 0/0 di premio ben meritato dalle sue cure; ma quando egli spinga più oltre le sue diligenze, e queste volga alle materie che formano la lettiera, vi troverà miniera di nuova utilità; deve egli prima d'ogni altra cosa effettuare la separazione della lettiera dalle materie estercoracee, come si disse, indi giovarsi delle orine per bagnare con queste le materie della lettiera, ed indurre in esse un principio di macerazione, e per le ripetute alternative di umidore e disseccamento renderà queste materie rigide e nel tempo stesso friabili, assai facili a ridursi in minute parti, che possono con profitto essere impiegate dall' Agricoltore come ingrasso nel campo. Chi poi non voglia darsi queste cure lasci disseccare gli strami, indi li faccia bruciare di combustione soffocata, procurando così che non si riducano in cenere, e ne ricaverà 7/24 in peso ossia il 30 per 0/0 di carboniglia che gli offrirà un ottimo ingrasso.

A prevenire e ad impedire la fermentazione delle materie escrementizie addita il Gazzeri l' esclusione delle condizioni che le sono necessarie per stabilircela: così esclusa la presenza dell' acqua ed un certo grado di umidità, si può essere sicuri che la fermentazione non si stabilirà. Il disseccamento è dunque necessario a prevenire la scomposizione degli escrementi, e questo facilmente potrà conseguirsi coi mezzi naturali sotto il limpido nostro cielo, ricorrendo solo ai mezzi artificiali quando avverse circostanze non ci permettano di usare dei primi, il che ci porterà certo a qualche spesa che dovrà essere ben calcolata dall' Agricoltore, onde non comprometta i proprii interessi.

Il Gazzeri per conseguire più facilmente la disseccazione degli escrementi indica il seguente processo da lui trovato come più sollecito. Disseccata una porzione di strame che ha servito per lettiera già stata separata innanzi dagli escrementi, si faccia di questa uno strato non molto compresso, perchè possa dall' aria facilmente essere traversato, indi si ricopra questo di una discreta quantità di puro sterco; la quale sarà assicurata dalla fermentazione tosto che avrà formato una specie di crosta che indica che lo strato esterno è disseccato; ciò ottenuto si tolgano queste masse dal paglione, e se ne facciano piccoli ammassi in cui l' aria facilmente potrà penetrare per la loro forma regolare, e per i vacui che vi rimangono, finirà così di disseccarle. Intanto si rinnova con nuove materie escrementizie la stessa operazione. Ma qui deve notarsi che questa operazione compiesi con più facilità e con più economia di tempo adoperando escrementi di Cavalli, Muli, Asini, per essere essi in piccole masse figurati e bastantemente consistenti per conservare la loro forma. Ma venendo agli escrementi di cui la nostra agricoltura fa maggior impiego (tali sono quelli di Bovi, Vacche e simili, che per loro natura non sono punto consistenti, e spesso ten-

denti ad una pastosità molto molle, avendo in se l'altro inconveniente che seccati acquistano una durezza e compattezza grandissima per le materie mucose aglutinate che in se racchiudono) l'indicato processo di disseccamento si rende insufficiente; nella impossibilità dunque di eseguirlo con tanta semplicità il Professore Gazzeri un altro ne prescrive. Questo consiste nel prendere una certa quantità di paglione ben secco, e minutamente tagliato, incorporarlo ed agitarlo con una data quantità di escremento fresco di Bove e di Vacca. Questa paglia così mescolata alle materie escrementizie ne rende la massa più accessibile all'aria, la disseccazione si effettua perciò più sollecita, ed ottenutala riesce cosa ben facile di triturare e dividere questo impasto, al quale l'accrescersi delle materie fibrose interposte viene proporzionalmente ad aumentare la fragilità. Come risultato d'esperimenti comparativi, ha riconosciuto il medesimo che 10 libbre di strame di lettiera disseccato e tagliato può servire a formare un impasto con 120 libbre di sterco Bovino di sì poca coerenza da potersi facilmente ridurre, seccato che sia, in minute parti. In questa operazione devesi provedere alla minuta divisione degli strami coll'istrumento generalmente conosciuto col nome di *Falcione a gramola,* senza darsi cura di andar cercando nuove macchine. E qui deve raccomandarsi il Falcione che porta i coltelli orizzontalmente, anzichè verticalmente dietro il modello presentato e premiato nella terza riunione Agraria di Meleto, per non avere a deplorare in alcun degli individui che se ne debbono servire la perdita di una qualche falange di dito, caso frequentissimo nelle famiglie coloniche Toscane che adoprano il Falcione a gramola verticale.

Disseccati gli escrementi coll'ajuto delle materie fibrose interposte, ben facilmente si sottopongono alla triturazione meccanica che stacca le materie escrementizie dalle fibrose, specialmente quando quelle non siano troppo minute. Ciò ottenuto si getta il tutto sopra di un vaglio, i di cui fori però siano tali da lasciar passare i grossi frammenti, e trattenere le lunghe fibre, le quali di nuovo possono utilizzarsi a formare nuovi impasti.

E qui il professore Gazzeri fa osservare dottamente che seguitando il metodo da lui proposto, gli strami ripetutamente adoperati a formare l'impasto presto s'impregnano di materie escrementizie, e ravvicinandosi alla natura di queste, finiscono con divenire ottimi ingrassi. E mentre nella vecchia pratica si sacrificava ad ottenere quest'effetto stesso, quasi la metà delle materie escrementizie, ora si ottiene il fine stesso, e intanto le materie fibrose sono fatte mezzo di conservazione.

Le stesse materie escrementizie una volta disseccate saranno trovate atte ad essere impiegate in luogo dello stramo secco, e l'impasto risultatone prontamente si asciugherà e si lascierà in seguito con facilità triturare. Questo risultato non è per l'agricoltore di poco momento, perchè spesse fiate egli si trova in carestia di strame.

CARLO PARALUPI
Già Alunno a Meleto

(*sarà continuato*)

METEOROLOGIA

DEI PARAFULMINI

(continuazione e fine)

La sentenza del prof. Vismara è appoggiata a' diversi fatti, pe' quali risulta che nel periodo di 70 anni i luoghi, gli edifici, le torri, poste in vicinanza al Torrazzo, ch'è alto metri 110,38, alla distanza della doppia altezza assoluta, non furono giammai colpiti dal fulmine. Queste osservazioni sono adunque favorevoli all'opinione, che dall'altezza assoluta si desuma la sfera d'azione d'un parafulmine, e la si estenda al doppio dell'altezza medesima, quando si tratti d'una torre isolata. Il prof. Vismara aggiunge che nella sua lunga pratica non gli venne mai fatto d'osservare in tante torri da lui studiate e munite, alcun caso contrario alla legge stabilita. A confermare la sentenza del prof. Vismara noi pure addurremo un fatto. Nella *Dissertazione sopra la calata dei fulmini* del celebre Anton - Lazzaro

Moro mio concittadino si legge che il Campanile di questa Chiesa Parrocchiale, alto metri 74,90, pochi anni è stato solito scappare senza esser dal fulmine colpito; e nell' anno 1725, correndo il mese di Settembre fu colpito il Palazzo pubblico, ch' è distante dal detto campanile metri 60. Nell'anno 1786 il Municipio di questa Terra, sollecito del ben pubblico, fece munire il Campanile di parafulmini dal nostro sig. Francesco Bonisoli, ch' era amantissimo de'studj fisici, e dal capo-mastro Domenico Trevisan. Dopo quest'epoca di 58 anni alcun edificio non venne colpito nella distanza della doppia altezza assoluta dei parafulmini del campanile; e fu nel 1812 che un fulmine colpì la casa Pantaleon ora Pasian, posta fuori della Torre di S. Lorenzo, che è proprio oltre la distanza della doppia altezza assoluta del nostro campanile.

Egli è dunque importante riconoscere se alla prima o alla seconda maniera debba intendersi la legge; ossia se questa debba esser assoluta piuttosto che relativa. Alcuni fatti riportati dall'Arago sarebbero in favore dell'altezza relativa; quanto ai fatti osservati dal Vismara giammai furono fulminati luoghi al di dentro della sfera d'azione determinata colla regola della doppia altezza assoluta.

Ammesso adunque che la sfera d'azione di un parafulmine debba determinarsi colla doppia altezza assoluta; aggiungeremo che per guarentire pienamente ed in ogni ipotesi un edifizio dal fulmine, conviene estendere e moltiplicare le linee di comunicazione per mezzo di fili metallici; poichè una torre può essere percossa in qualunque punto delle sue pareti verticali, quando vi si trovino grandi masse metalliche, come nelle campane, e nell' orologio, rimanendo intatta la sommità della medesima; nè i fatti mancano che comprovino l'esposto. Tutti adunque i pezzi metallici alquanto considerevoli, che sono lungo i fabbricati, comunichino metallicamente fra loro, ed ampiamente col suolo; e poichè ora è d'uso di coprire i fumajuoli superiormente, con lastre di ferro, ed anche perchè la fuliggine, che tappezza ed incrosta interiormente i cammini, è assai conducente, fra le masse da comunicarsi converrà annoverare anche questi. In tal modo, sussista o no il principio controverso, che il fulmine sempre percuote il punto più elevato dell' edificio, l' edificio istesso è interamente guarentito. - Ecco perchè dice, il prof. Vismara, nella mia pratica faccio per mezzo di fili metallici comunicare fra loro e col conduttore principale le campane, l'orologio, le chiavi di ferro esteriori; e, per guarentire le case, i fili di comunicazione vengono estesi ai canali delle acque pluviali, ai fumajuoli, alle masse metalliche di qualche importanza che trovansi lungo i muri, e in generale ad ogni corpo conduttore. -

Abbiamo suggerito tutti questi avvertimenti, perchè ne risulterebbero gravi danni se questo apparecchio non fosse costrutto a dovere e secondo i principj della scienza. Nella collocazione di un parafulmine le cautele non possono esser mai troppe; un' interruzione del conduttore, un' ossidazione possono dar luogo a esplosioni terribili: e la nostra fragile vita è anche troppo soggetta ad essere spenta senza che si accrescano le cause della sua distruzione. All' opposto un parafulmine ben collocato bene costruito è uno scudo inapprezzabile.

In qual modo devesi costruire un parafulmine? L' apparecchio che offre maggiore stabilità, economia e facilità nel costruirlo e collocarlo anche su fabbriche altissime è quello praticato dal P. E Giorgi delle Scuole Pie di Firenze, del quale ce ne dà una descrizione il sig. Izunnia.

E prima di tutto al *ferro*, usato negli ordinari apparecchi, il P. Giorgi ha sostituito il *rame* perchè miglior conduttore dell' elettricismo, poco ossidabile, e meno fusibile del ferro dalle correnti fulminee.

In secondo luogo il *conduttore* o *corda*, invece di essere un cilindro metallico, è una fune composta di quattro *cordicelle:* ciascuna di esse è formata di *quattro spaghetti,* ognun de' quali risulta da *quattro fili di rame* grossi un millimetro, ricotti e torti insieme.

Un conduttore così costruito ha il vantaggio: 1.° di poter esser fatto lunghissimo, 2.° di far evitare innestature ed angoli, 3.° di esser pieghevole, e quindi permette che nel collocarlo si scansi qualunque ostacolo, 4.° di presentare all' elettricismo una superficie metallica (e questo fluido si sa che va per la superficie) maggiore quasi dieci volte di quella di un cilindro sodo di ugual diametro.

Finalmente il *pettine,* con cui dee terminare il conduttore in un pozzo, viene innestato ingegnosamente all' estremità inferiore della corda, ed è di *ferro stagnato* con cinque o sei punte lunghe un braccio, poste a ventaglio. Vi è avvolta a più giri la fune, perchè coll' andar del tempo

possa quello visitarsi, estraendolo dal pozzo o dal terreno ov' è impiantato. Il conduttore poi si tiene in guida, e si piega a piacere per mezzo di *mensole* forate, e nel foro munite di anello di vetro. Possono situarsi a dieci o anche a dodici braccia distanti l' una dall' altra.

Quanto allo *stile* o *palo elettrico*, il P. Giorgi suol costruirlo di querce lungo cinque o sei braccia, ben verniciato a olio. Ad esso pone sopra uno stile di rame di tre o quattro braccia conico, colla estremità dorata per un braccio, e la punta foderata di platino, metallo inossidabile all' aria. Il palo di rame che posa su quello di quercia, termina in basso con un' *appendice* o *coda* che esternamente s' incastra sull' altro. All' unione de' due pali fissa con catrame un *cappello di vetro*, lo che serve anche a difendere il palo di legno dall' acqua. Questo però dev' essere ogni anno rinverniciato tutto o dove occorre. All' estremità della suddetta appendice si fissa il conduttore o corda. Così la corrente elettrica non trova contrasto (guai se ne incontrasse!), e percorre sicuramente il solo conduttore esterno.

E poichè in un' epoca calcolatrice e tutta positiva ciò che si cerca massimamente è la spesa, credo bene di dir qualche cosa anche sopra quest' oggetto. Certo trattandosi della vita parrebbe non si dovesse molto badare a poche lire più o meno: ma siamo fatti così noi altri sublimi ragionatori! per risparmiare una meschina somma che fa d' uopo spender *subito* non guardiamo di esporsi al pericolo di spender *poi* una somma vistosa.

Il costo di questi apparecchi, dopo le ultime economie portatevi dal P. Giorgi, è il seguente:

Palo di quercia, circa	It. L.	65,00
Detto di rame, finito, circa . . .	»	86,00
Corda finita	»	5,00 il Retr.
Una mensola	»	1,00
Un anello di vetro	»	—,70
Pettine stagnato	»	13,75
Rame e boccioli per le innestature .	»	17,20
Montatura	»	8,60

Il prezzo del palo e del pettine è costante, gli altri dipendono, com' è evidente, dall' altezza maggiore o minore della fabbrica. Ma il P. Giorgi crede poter assicurare che per una fabbrica di altezza ordinaria possano bastare fra i 50 e i 60 scudi.

Io pure conchiuderò col filantropico voto dell' Izunnia che, sarei contento se questo mio breve cenno potesse introdurre fra noi ciò che praticasi ormai da tutti i popoli inciviliti; se mi fosse dato di veder munito di parafulmini gli edifici ove si conservano oggetti preziosi. In un istante un fulmine può distruggere (non parlo della vita) oggetti di un valore inestimabile: ma il futuro anche quando la ragione lo mostra con molta probabilità orrendo e terribile non ci scuote; il più tenue risparmio o un vantaggio sensibile e presente è quello che ordinariamente attrae la nostra volontà . . . . e poi ci diamo il pomposo nome di savi. G. B. Z.

VARIETÀ

ENOLOGIA

Un articolo stampato in questo foglio intorno ai Vini Lombardo-Veneti ha dato motivo al sig. Ottavio Cagnoli di Verona di fare alcune considerazioni le quali pubblicò nell' Euganeo. L' argomento dei vini, e delle Società enologiche è sommamente importante per l' Italia, nè tale da prendersi con troppa leggerezza, nè con troppo entusiasmo; esso abbisogna di essere sviluppato chiaramente, perchè la sua soluzione può riescire una sorgente di prosperità nazionale. Noi quindi pubblichiamo la seguente lettera del sig. Goudard, la quale non abbiamo potuto prima d' ora stampare perchè altri argomenti egualmente c' interessavano.

Soyes plutot maçon, si c' est votre métier!!

Sig. Estensore

Ricorro alla di Lei gentilezza perchè voglia inserire nel riputato suo giornale questa mia risposta ad una lettera del sig. Ottavio Cagnoli in data 9 Giugno di quest' anno stampata nell' Euganeo fascicolo XII.

Pare che il sig. Cagnoli non siasi dato alcuna cura di bene informarsi sopra fatti ch' egli con molta leggerezza asserisce; per cui mi trovo necessitato di rettificare gli argomenti che fanno l' oggetto della sua critica.

Letto con attenzione l' articolo in cui il nostro critico fa palese le sue opinioni a proposito del saggio enologico praticato in Padova nell' anno 1841 ne risulterebbe:

Che l' enologo francese incaricato di eseguire tali lavori si era *ciecamente* impegnato di migliorare i vini padovani e fare del *Nettareo*;

Che per l' ignoranza o la cattiva direzione di esso enologo, gli azionisti provarono tristi risultati;

Che infine l' enologo suddetto fu incauto nel pubblicare e far prevalere i principj ed i metodi da lui adoperati.

Se io rimanessi silenzioso su tali asserzioni,

me ne diverrebbe danno, e il pubblico potrebbe esser indotto in errore su ciò che si è fatto in Padova relativamente ai vini. Non se ne adonti quindi il sig. Cagnoli se mi trovo necessitato a ribattere tutto ciò che ha detto su tale proposito.

Dichiaro adunque ch'è inesatto il dire ch'io mi sia mai impegnato verso la Società enologica di Padova di *migliorare* il loro vino, e fare dei vini preziosi, ossia del *Nettareo*, com'egli ironicamente dice:

È inesatto che per mia colpa gli azionisti abbiano patito alcun danno:

È inesatto ben anco che io abbia giammai avuto la pretesa nè l'intenzione di pubblicare e far prevalere i metodi enologici da me eseguiti.

Mi fo a dimostrarlo. Verso il principio dell'anno 1841 alcuni possidenti di Padova si riunirono, sollecitati dal sig. Perres e sotto la di lui *direzione*, per ricercare se i vini padovani erano suscettibili di *conservarsi*, e potessero per ciò venire esportati e trovare così uno smercio maggiore.

Mossi dall'idea che il vino può divenire un aggravio pel possidente, in una provincia dove la produzione è molto maggiore del consumo; determinaronsi i medesimi d'intraprendere un *saggio enologico per la conservazione dei vini*, e fu stabilito fra loro una privata convenzione, alla quale io non ebbi parte, perchè non era neppure allora in Padova.

Stabilito che fu il patto fra il direttore e gli interessati, fui chiamato dal caso ad assumere il lavoro di questo *saggio*, e come enologo ne assunsi soltanto la parte tecnica.

E intanto che durarono tali lavori io non ebbi alcuna amministrazione; tale carica l'adempiva il sig. Perres, a cui era affidata la direzione generale di quella impresa. Terminate le operazioni, la quantità su cui si fecero le prove essendo di poca entità, 200 mastelli padovani circa, parte di questi vini furono messi in bottiglia, essendo questi il recipiente più piccolo e più adattato a moltiplicarne i campioni, essendo che si era nell'intenzione di mandarne fuori; e l'altra parte messa in botte fu destinata a rimanere in cantina, tanto per formare de' nuovi campioni quanto per stabilire un confronto coi vini dopo ritornati dai loro viaggi coi vini rimasti in cantina.

Per motivi che a me non spetta rilevare, e per circostanze indipendenti dalla mia volontà, cotali vini lavorati tanto in botte che in bottiglie . . . . non furono mai spediti in nessun luogo . . . . e tuttora esistono presso di me tali e quali mi furono dati in custodia, dopo che si allontanò il Direttore dal grembo della Società.

Si fece adunque un *saggio per la conservazione dei vini*, e quand' anche fosse stato concepito nel senso del *miglioramento*, come erroneamente lo pensa il sig. Cagnoli, quale responsabilità potrebbe richiedersi dall'enologo per un saggio? . . . .

Se codesti vini poi sieno conservati o no, a me non spetta il dirlo; lo dicano coloro che ponno aver interessi e vengano a giudicarli. Ma il signor Cagnoli che sì *francamente* espone l'opinione che ne fu data sull'assaggio di essi, ci farebbe la gentilezza di dirci quali furono i periti in arte incaricati di verificarli in tale condizione, e dov'è il rendiconto dell'esito di questo *saggio*? Vorremmo anche pregarlo di un altro piacere e dirci per qual porta si sieno introdotti codesti esperti nella cantina, poichè dal 1841 fino ad ora le chiavi essendo sempre presso di me, alcuno non viddi che come perito si presentasse, nè tampoco il sig. Cagnoli, che ritengo per espertissimo nell'arte; nè infine i campioni furono mai mandati a periti riconosciuti e nominati a tal uopo.

Se i vini della Società non furono mai nè spediti nè venduti, come dunque prova il sig. Cagnoli che per colpa mia gli azionisti provarono i tristi effetti? D'onde mai rilevò essermi io impegnato a fare del *Nettareo?*

Sig. Ottavio! È puerile per non dire assurdo il pensare soltanto che sia possibile far vino di lusso con vino comune: e non meno ridicolo è il supporre che vi sieno degli uomini dell'arte così stolti d'accettarne l'incombenza.

È vero che molte operette moderne pubblicate sull'arte di fare il vino hanno contribuito non poco ad accrescere, anzichè distruggere, que' tanti pregiudizj radicati su di un'arte positiva, e facile a praticarsi qual'è l'enologia nel suo vero senso. La mercè delle ricette *cabalistiche*, per così dire, indicate in esse, sono insorti un numero infinito di enologi, veramente utopisti, i quali credono possibile formare Sciampagna, Bordò, Frontignau ecc. con qualunque uva; e pare loro di vedere sul proprio terreno, sui loro filari di ceppi, tutti i paesi, tutti i climi vignicoli, tutte le coltivazioni, ogni sorta di uve, convertendo colla loro immaginazione in principio generale ciocchè dipende dalle località, e all'atto pratico sperano di conseguire con una operazione artificiale, ciò che la natura soltanto può darci.

Non mi maraviglio quindi se il sig. Cagnoli abbia relegato me pure nel numero di codesti utopisti. Ci vuole pazienza! Confesso la mia ignoranza! ciò non pertanto spero che vorrà farmi giustizia e consentire che, fra tanta incapacità e tanto *acciecamento* a proposito dei vini padovani, non mi sono mai discostato dalle regole del buon senso!!

Non dovrebbe sorprendere se chi scrive sull'argomento dei vini appartiene alla Francia, specialmente poi se colui che scrive è nato ed educato in quelle provincie dove ogni possidente è, per così dire, un negoziante di vini, ed ogni contadino un enologo; ove la coltivazione della vite è un oggetto d'importante speculazione venendo i suoi prodotti esportati in tutte le parti del globo.

Certo potrebbe scrivere sull'argomento dei vini, senza dimostrare alcuna pretesa, chi esercita l'arte fino dalla sua tenera età, perchè nato da

genitori addetti al commercio dei vini, e che ha fatto la sua pratica nei principali vignetti d'Europa, il quale fabbrica ogni giorno vini ed acquavite per proprio conto.

Con tutto ciò non ho mai avuto nè avrò mai l'ambizione di scrivere sull'*enologia* che pur troppo è argomento *trito* e *ritrito;* male adunque fece il Cagnoli attribuendomi una tale intenzione. Le mie mani avvezze ai lavori pesanti dell'arte si adatterebbero difficilmente a maneggiare la penna; e perciò egli poteva risparmiare le fatiche di una critica, se avesse ben bene *letto* e *riletto* la mia lettera al sig. Casato, in cui diceva, che *non avea la pretesa d'imporre le mie opinioni nè farle adottare da chicchesia.* Tanto avrebbe dovuto bastare per convincere il sig. Cagnoli che non ambisco di fare da Dottore! nullameno glie ne darò un'altra prova.

Nell'Aprile del 1842 il mio amico sig. Casato m'invitò di dargli alcune nozioni sul lavoro enologico che mi era stato affidato a Padova, e dirgli la mia opinione sui vignetti che avea veduti. Nel Gennajo di quest'anno il sig. Casato concepiva il progetto di stabilire un *deposito di vini all'Isola di S. Giorgio Maggiore in Venezia*, e fra i documenti che accompagnavano la sua circolare, credette bene pubblicare la lettera che avegli scritta nel 1842. Questa lettera venne poscia tradotta e stampata nell'*Eco della Borsa,* e nell'*Amico del Contadino.*

Ebbene, ciò che non sapeva il sig. Cagnoli, e ch'io mi fo un dovere di dirgli si è, che io non ho nè ordinato nè sollecitato la stampa di quella lettera al sig. Casato, e se questi unitamente agli Estensori dell'*Eco della Borsa* e dell'*Amico del Contadino* gli hanno fatto gli onori della pubblicità, lo hanno fatto senza mia partecipazione, e solo il seppi quando mi caddero fra le mani quei giornali.

Se queste particolarità non valgono a dimostrare quanto azzardata è la critica del sig. Cagnoli, varranno almeno a provargli che *quantunque francese* non ho mai avuto la pretesa di far valere *senza raccapriccio* i miei metodi buoni o cattivi sull'argomento dei vini.

Nè creda però il Cagnoli, che voglia ora rinegare quanto ho detto nel 1842, anzi sempre più il sostengo; ma forzato dallo spazio angusto che m'è concesso, mi limiterò il più brevemente che mi sia possibile.

Anatema delitto, grida il Cagnoli, perchè nei vini deboli usai l'amalgama dei vini generosi, e in mancanza di questi dello spirito di vino !!

Preghiamo il nostro critico a dirci quali sarebbero i mezzi da lui impiegati, quando un vino che deve viaggiare, e tal volta passare l'equatore, non ha la sostanza spiritosa in proporzione relativa e indispensabile alla sua conservazione, e se quel vino non ha ricevuto dalla natura le proporzioni richieste?

L'unione dei vini generosi coi deboli è tanto in uso in tutte le fattorie enologiche, che ci vorrebbe lungo spazio per addurne gli esempi; mi limiterò quindi a citarne qualcuno, tanto che basti a provarlo.

Una parte di vini che si raccolgono nei vignetti della *Cote du Rhone* denominati *S. Joseph, Hermitage,* e che si raccolgono sui terreni posti all'estremità orientale della Francia, si spediscono ogni anno a Bordò, dove vengono adoperati per rinforzare molte qualità di vini raccolti su codesti vignetti posti all'estremità occidentale.

I vini che si raccolgono sul territorio di Gaillac dipartimento del Tarn, si spediscono ogni anno a Parigi e colà impiegati a rinforzare i vini deboli dell'Orleanese e dei vignetti posti più al nord della Francia.

I vini di Roussillon e di S. Gilles sono impiegati a rinforzare tutti i vini che si spediscono ogni anno in America e nell'India e che partono dai porti di Cette e Marsiglia. Se si giudica indispensabile l'amalgama dei vini generosi coi deboli in certi casi, poichè si va a cercarli d'un orizzonte all'altro della Francia pella qualità occorrente, quanto più numerosi non devono essere gli esempj fra le stesse località?

In quanto poi all'introduzione dello spirito di vino nei vini, non è un *problema* nè un *miracolo* per chi ha percorso la Francia, la Spagna, il Portogallo, ecc. dove esistono le più ricche e le più belle fattorie d'esportazione che proveggono di vini il mondo intero. Ognuno dico che abbia visitato queste vaste fattorie avrà potuto osservare che la maggior parte dei vini che di colà si spediscono sono conciati con una quantità di alcool che varia dall'1 al 5 e fino al 10 per 100, secondo la qualità del vino e dei paesi per cui sono diretti.

Fa in vero maraviglia che quegli che si occupa di enologia con tanta accuratezza possa ignorare questi processi. Aggiungo anzi che se mai avverrà, che si esportino i vini delle provincie venete, ciocchè desidero di tutto cuore, converrà che, malgrado i principj professati dal sig. Cagnoli e del suo orrore per lo spirito di vino, gli speculatori si adattino, se non vogliono provare discapiti, a seguire le regole che la sana esperienza dimostrò indispensabili in tutte le fattorie Inglesi, Francesi, Spagnuole, Portoghesi, ec. ec. D. GOUDARD.

(sarà continuato)

GHERARDO FRESCHI COMPIL.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL' AMICO DEL CONTADINO